



Herzlich willkommen im Restaurant Oberstadt.
Wir freuen uns, dich als Gast bei uns zu haben!

Unser Küchenteam – Adrian, Denis & Manuel entwickeln mit viel Leidenschaft stets neue Gerichte für unser klassisches und unser veganes Menü. Dabei verwenden sie sorgfältig ausgesuchte Produkte und Spezialitäten aus der Region und verwenden Produkte welche gerade von der Natur zur Verfügung gestellt werden.

«Im Oberstadt – sich wohlfühlen, verweilen und erleben!
Vergiss den Alltag und lass dich verwöhnen.
Deine volle Zufriedenheit ist unser Ziel, deine Begeisterung unser Antrieb!»

«En Guete» wünschen deine Gastgeber
Alex & Viktor Berger, Tim Munz

Für die Kulinarik im Oberstadt stehen
Adrian Strub, Denis Schmid, Siri Trenkle, Manuel Rohrbach
& Micha de Silva

Wir empfehlen dir:

Das komplette Oberstadt-Menü klassisch oder vegan

6-Gang Menü
139 | 119 

...oder die kleine Variation

4-Gang-Menü
119 | 90 



OBERSTADT MENÜ «KLASSISCH»

Aargauer Sumpfkrebs
mit Randen | Mafaldine

Baldegger Ei
mit Frutiger Kaviar vom Stör | Buchweizen

Sisseler Wildwurst
mit Risotto | Eierschwämmli

Picanha vom Black Angus Rind
Mojo Rojo | neue Kartoffeln | Zucchetti

Gereifter Gruyere
mit Feigen | Biberli

Schinzbacher Renekloden
mit Quark | Rosmarin

mit passender Weinbegleitung 12 |
mit alkoholfreier Begleitung 8 pro Gang

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt



OBERSTADT MENÜ «VEGAN»

Schwarze Oliven
mit Stangenbohnen | Rüebli

Pro Spezia Rare Tomaten

Cannelini Bohnen
mit Broccoli | Schwarzer Knoblauch

Baldegger Patisson
mit Waldstaudenrogge | Zwätschge

Holunderbeeren
mit Brombeeren | Kambucha

Mirabellen
mit Schokolade | Thymian

mit passender Weinbegleitung 12 |
mit alkoholfreier Begleitung 8 pro Gang

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt



OBERSTADT KLASSIKER

Tatar vom Aargauer Wasserbüffel
mit Eingemachten Spargeln | Kräuter

38

Vegane Tortellini gefüllt mit Eierschwämmchen
mit Erbsenpüree | Thymiansauce

42

«Fried Chicken» vom Bio Pouletschenkel
mit Maisküchlein | Eingelegtem Gemüse | Quarkmayo

46

Confierter Lachs
mit Safranschaum | Pariser Kartoffeln | Krautstiel

49



NACHSPEISEN

Chäsegge's
Variation vom Schweizer Käse
15

Gereifter Gruyere
mit Feigen | Biberli
15

Holunderbeeren
mit Brombeeren | Kambucha
15

Mirabellen
mit Schokolade | Thymian
15

Schinzacher Renekloden
mit Quark | Rosmarin
15

einzelne Kugel hausgemachter Sorbets
Frag unseren Service nach den aktuellen Sorten
6
mit Schuss Sekt
15

**Bitte informiere uns über allfällige
Allergien und Unverträglichkeiten**

Sämtliche Produkte beziehen wir aus der Schweiz.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt